



**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**

**MÉLANGEUR À SPIRALE avec bol fixe de 25 kg - particulièrement adapté aux pâtes molles telles que le pain, la pizza et la piadina, version monophasée et triphasée :**

- **structure en acier inoxydable** haute performance recouverte d' **une peinture blanche anti-rayures** ,
- parties en contact avec les aliments ( **cuve** , **couverture** , **spirale** ) **en acier inoxydable AISI 304**,
- **dimensions de la cuve 400x260 pour 32 litres** ,
- micro-interrupteur de sécurité sur le couvercle du réservoir.

**MARQUE CE  
FABRIQUÉ EN ITALIE**

**FICHE TECHNIQUE**

|                                |                  |
|--------------------------------|------------------|
| <b>alimentation électrique</b> | Monofase/Trifase |
| <b>largeur (mm)</b>            | 440              |
| <b>profondeur (mm)</b>         | 680              |
| <b>hauteur (mm)</b>            | 780              |

**MODÈLES DISPONIBLES**

**RTSK30-T**



**MÉLANGEUR À SPIRALE 25 Kg, TRIPHASÉ, V.400/3**  
MÉLANGEUR À SPIRALE 25 kg avec bol de 32 litres,  
TRIPHASÉ, V 400/3, kW 1,1, poids 94 kg, dimensions  
440x680x780h mm

**€ 1.089,33**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison 4 à 9 jours**

**RTSK30-M**



**MÉLANGEUR À SPIRALE 25 Kg, MONOPHASÉ, V.230/1**  
MÉLANGEUR À SPIRALE 25 kg avec bol de 32 litres,  
MONOPHASÉ, V 230/1, kW 1,1, poids 95 kg, dimensions  
440x680x780h mm

**€ 1.092,56**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison 4 à 9 jours**

**RTSK30-TR2V**



**MÉLANGEUR À SPIRALE, 25 Kg, 2 VITESSES,  
TRIPHASÉ, V.400/3**

MÉLANGEUR À SPIRALE 25 Kg avec TÊTE et BOL FIXE de  
32 litres, 2 VITESSES, TRIPHASÉ, V 400/3, kW 1,25/1,8,  
poids 97,5 kg, dimensions 440x680x780h mm

**€ 1.254,18**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison** 4 à 9 jours